



**You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Piłeczka, kluseczka, makaron

Author: Aleksander Nawarecki

Citation style: Nawarecki Aleksander. (2016). Piłeczka, kluseczka, makaron. W: W. Bojda, A. Nawarecki (red), "Piłeczka : studia o ruchu i melancholii" (S. 71-86). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.



Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne - Bez utworów zależnych Polska - Licencja ta zezwala na rozpowszechnianie, przedstawianie i wykonywanie utworu jedynie w celach niekomercyjnych oraz pod warunkiem zachowania go w oryginalnej postaci (nie tworzenia utworów zależnych).



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

Aleksander Nawarecki

Piłeczka, kluseczka, makaron

Piękno materialne i piękno formalne przyciągają się nawzajem.

G. Bachelard

Jak piłeczka

Jeżeli parametryzacja nauki będzie nadal postępować tak prężnie, to obok kompletu danych, dotyczących każdego uczonego, powinny pojawić się także wykresy obrazujące dynamikę kariery. Ciekawe, jak wtedy wyglądać będzie linia rozwojowa profesora Marka Bieńczyka? Przypuszczam, że ścieżka jego intelektualnych dokonań okaże się niepodobna do krzywej, jaką zwykle wykreślają analitycy; to raczej trajektoria bilardowej kuli, a jeszcze lepiej – pingpongowej piłeczki, która z celuloidową ekspresją skacze raz w tę, raz w inną stronę, zaskakując lotem i zwrotem nawet mistrzów rakiet.

Kiedy jako absolwent warszawskiej romanistyki trafił mgr Bieńczyk na studia doktoranckie do Instytutu Badań Literackich PAN, to interesował się francuską krytyką tematyczną, komentował teksty Pouleta, Starobinskiego, Richarda. Spotkanie z Marią Janion sprawiło, że zajął się Zygmuntem Krasińskim i w ten sposób romanista stał się polonistą, teoretyk – historykiem literatury. Szybko wrósł w zespół znakomitych badaczy romantyzmu, by wspólnie z Aliną Witkowską, Jarosławem Markiem Rymkiewiczem, Ryszar-

dem Przybylskim, Aliną Kowalczykową badać dzieła Mickiewicza, Słowackiego... Ale po paryskim spotkaniu z Milanem Kunderą nieoczekiwanie wrócił do francuszczyzny; znajomość, a wkrótce przyjaźń z autorem *Żartu* zaowocowała przekładem tomu esejów, potem powieści, a wreszcie wszystkich jego kolejnych książek. Tłumaczył także Ciorana, Barthes'a i wydawać się mogło, że już zawsze będzie kroczył śladem Boya, a raczej będzie próbował go dogonić. Translacja okazała się większym wyzwaniem niż komentowanie cudzych książek, ale przecież można napisać własną! I tak się stało. Autor *Terminalu* dokonał sztuki, o której marzył Roland Barthes. Oto badacz i tłumacz sam stał się twórcą, co więcej, odniósł sukces, a publikując *Tworki*, ugruntował pozycję ważnego pisarza pokolenia, a nawet epoki. Kiedy czytelnicy czekali na jego trzecią powieść, niejako na boku ukazała się mała książeczka – *Melancholia. O tych, co nigdy nie odnajdą straty*. Kto ją przeczytał, ten zrozumiał, że całe dotychczasowe pisarstwo Bieńczyka, zarówno proza, jak i poświęcony Krasińskiemu doktorat (*Czarny człowiek*) i inne historycznoliterackie studia (np. o Marii Malczewskiego) były tylko przejawem szeroko pojętej „twórczości melancholijnej”. Widać, że odkrył swój „temat”, ten najgłębszy egzystencjalny problem, który już w akademickich początkach pociągał go u krytyków tematycznych. „Straty” szukał teraz także w lekturach psychoanalitycznych i pojawiał się nawet na konferencjach psychologów i psychiatrów, poświęconych depresji. Czyżby pisarz po raz kolejny rozpoznał swoje życiowe powołanie i ośmielił się – podobnie jak Julia Kristeva – wykroczyć tym razem poza literaturę? A jednak nie został terapeutą. Został enologiem – znawcą wina, które jest odwiecznym lekarstwem na melancholię. Wizytował winnice, winne targi i giełdy oraz winiarskie strony internetowe, uczestniczył w niezliczonych degustacjach. Głosił prelekcje, prowadził „winne” rubryki w gazetach i branżowych pismach, po drodze opublikował dwa tomy *Kronik wina*, a w końcu (wspólnie z Wojciechem Bońkowskim) słynny *Przewodnik po winach Europy*. Ale

czy po 15 latach ów szlachetny trunek (tak często wypływany) nie przestał mu smakować? Tego nie wiemy, choć próbowanie wina ustępować zaczęło „próbom” pisarskim, które po francusku i po angielsku określa słowo „esej”. Zaczął od *Przezroczystości*; jej temat bliski był jeszcze enologicznej kontemplacji czystych struktur, ale tytuły kolejnych tomów *Książka twarzy*, a potem *Jabłko Olgi*, *stopy Dawida* brzmią coraz bardziej „po ludzku”, tak jak arcyłudzka jest twarz i imię każdego.

Spróbujmy zatem nanieść na mapę ową linię biegnącą od teorii literatury, przez jej historię, przekład, powieściopisarstwo, psychologię i estetykę melancholii, enologię i eseistykę: Krakowskie Przedmieście/Nowy Świat (1981) – Opinogóra (1990) – Paryż/Praga (1995) – terminal Okęcie/Orly (1994) – Tworki /plac Carrousel (1998) – Burgundia/Bordeaux (2000) – Crystal Palace/Londyn (2007) – Grochów/park Skaryszewski/stadion Legii (2011). W każdym punkcie zwrotnym ujawniała się nowa twarz Proteusza, a jaka będzie następna?

W stronę kuchni

Więc pytam, co dalej, gdzie go oczy poniosą? Może w stronę sztuki – kochał się niegdyś w Hopperze, dumał nad Giacomettim, dziwił Baconowi i podziwiał Fragonarda, a zaśmiewał z Sempem. Ale ten trop dyskretnie błysnął i przygasł czas jakiś temu wraz z tytułem *Oczy Dürera* (2002). Widać, że Bieńczykowe obroty są całkowicie zaskakujące i nieprzewidywalne, aczkolwiek oglądane *post factum* wydają się oczywiste, tak naturalnie wyrastają przecież z poprzedniej fazy. Więc przyglądam się eseistycznemu tryptykowi, wypatrując kierunku zmian, a widać tu – jak się rzekło – pewną tendencję: od „przezroczystości” do konkretności, indywidualności i cielesności. Kragły kształt jabłka, a potem cudownej piłeczki w dłoniach Olgi zwraca uwagę na inne kuliste obiekty rozproszone

w tekstach – na tenisową piłeczkę Borgia i Tomaszewskiego, na futbolówkę Beenhakera i Górskiego, Cantony i Zidane’a. Eseista prowadzi czytelników w magiczne „światło bramki”, ale czy to prognozuje, że wkrótce zostanie dziennikarzem sportowym albo pobiegnie w maratonie (co podpowiadają tytułowe stopy Dawida)? Lecz można odgadywać inną przyszłość, gdyż Olgę frapuje nie tylko kształt, ale i smak jabłka, zaś Dawida poznamy właśnie w kuchni, za stołem, przy wspólnym posiłku, co prawda skromnym (enigmatycznie skrobana marchewka), ale o znamionach uczty (marzenia o francuskich serach). Więc czy podskoki i uskoki tej swawolnej kulki nie wiodą w stronę kuchni właśnie...?

Oddalił się od butelki (może dość miał wypływania?), ale po paru latach usłyszał znowu głos, a raczej zew – *a table!* Bo kto zna wino, musi mieć smak, więc rozumie też gotowanie, a Marek Bieńczyk słynie z kulinarnego talentu. Zanim napisał swoją pierwszą książkę, miał w głowie projekt poradnika pt. *100 potraw z mielonki*. Ta publikacja pomyślana była w latach osiemdziesiątych jako antidotum na materialną i duchową nędzę stanu wojennego, więc pewnie nie warto tam wracać, ale sztuka gotowania to co innego, tym bardziej że nie jesteśmy już skazani na „kartkową” tuszonkę.

Tajemnica Marka B.

A zatem, tak jak ludwik do rondla pasuje, tak pasuje do niego Marek, więc powinniśmy być radzi, że na horyzoncie polskiej kultury zanosí się być może na prawdziwą „kuchenną rewolucję”. I ja się cieszę, ale zarazem czuję niepokój, bo właśnie przy garnku i talerzu Marek Bieńczyk zaskoczył mnie jak nigdzie indziej. Bardziej niż napisanym tekstem, wydrukiem, wykładem. Tutaj bowiem zgotował mi wyjątkową, a trudną do przełknięcia niespodziankę. Bynajmniej nie strawą, którą zawsze przyrządza w natchnieniu, lecz słowem rzuconym mimowolnie w ferworze zwyczajnej krzą-

taniny przy gotowaniu i nakrywaniu stołu. Wydarzyło się to przed laty w czasie wakacyjnej wyprawy, przy obozowym ognisku, kiedy wyciągając rękę po garnek z makaronem poprosił o...

Trwożliwie nie wypowiadam tego słowa, które uwięzło mi w uchu niby kluska w gardle i tkwi tam po dziś dzień. Tak, o „kluski” tu idzie, ale nie twierdzę, jakoby tkwiło w nich coś strasznego czy choćby dziwnego, nawet gdyby wypełnić je osobliwym nadzieniem (kto boi się pyzy?). Kluska to kluska, ale czy „kluskami” można nazwać makaron? Prędzej śmierci bym się spodziewał. Kiedy ochłonałem ze zdziwienia, to pomyślałem, że Marek zakpił z obozowego makaronu – za bezcen kupionego w GS-ie, niechybnie przeterminowanego, a potem zawilgoconego na dnie kajaka – który gotowany na ognisku w oszczędnie dozowanej porcji wody z jeziora, wykipiał w buchających płomieniach. Smutnym efektem była zbrylona masa ciasta na dnie kotła, którą obrazowo można by nazwać kluchą? Owszem, na zasadzie licencji poetyckiej, ale następnym razem, kiedy wody nie zabrakło w garze, a makaron (zabrany z domu) był znakomitej jakości, ponownie usłyszeliśmy prośbę o przysunięcie menażki z „kluchami”.

Inni też byli zdziwieni, ale ja najbardziej, więc się przemogłem i zapytałem wprost – dlaczego tak mówi na makaron? Odpowiedzi nie było, nasz przyjaciel słabo uśmiechnął się pod nosem, zmieszany, a nawet zawstydzony, a potem spuścił głowę i tyle...

Nigdy i nigdzie nie słyszałem wcześniej podobnego przejęzyczenia, ale w istocie nie chodziło o słowo, lecz o jego sens, o niewyobrażalne (dla mnie) zrównanie kluski z makaronem. To naruszało przecież podstawowe opozycje! Kluska jest okrągła, a makaron ciągnie się jak nitka czy wstążka (przypominała o tym piosenka z serialu *Wojna domowa*: „każdy dzień ciągnie się jak makaron”). Kluska jest miękka i obła, makaron przeciwnie; nawet jeśli nie ugotujemy go *al dente*, to zachowuje wyrazistą formę, kształt, kontur, a nawet rysunek bez względu na to, czy przybiera postać gwiazdki, nitki czy kolanka. Kluski ugniata się i lepi w dłoniach,

tymczasem makaron powstaje na stolnicy, gdzie rozwałkowane ciasto kroi się nożem albo foremką wyciska wybrany wzór. Kluska jest miękka, lepka, wilgotna, zaś domowy makaron musi przeschnąć przyprószony mąką i wystawiony na słońce, a ten przemysłowy, kupowany w paczkach, jest jeszcze bardziej wysuszony, sztywny jak wióry. I z tych wszystkich powodów krągła i miękka kluseczka kojarzy się z kobiecością – makaron zaś jest falliczny (nawet pocięty na kawałki). Za żeńskością kluski i męskością makaronu w polszczyźnie przemawia też forma gramatyczna. Co więcej, słowo „kluska” brzmi swojsko, ludowo, może nawet słowiańsko (choć dawno temu przejęte zostało z niemieckiego). Natomiast makaron dźwięczy cudzoziemsko, jest przecież sztandarowym italianizmem, atrybutem krainy „makaroniarzy”. I argument ostatni i ostateczny, bo fonetyczny. W obu słowach wybrzmiewają podobne samogłoski i powtarza się też „k”, więc tym dobitniej słyszeć różnicę, ale istota tkwi w środku obu słów. Fonetycznym centrum, niejako nadzieieniem „kluski” jest łagodne, płynne „l”, zaś w makaronie w tym samym miejscu wibruje drżące, nerwowe „r”. A to dla wyobraźni jest fundamentalna różnica.

Głos mniejszości

Nieraz zastanawiałem się nad Markową tajemnicą, bo każdy jakąś ma, a cóż dopiero artysta. Ale może nie jest to tajemnica, a tylko zagadka, którą da się wyjaśnić? Kiedy dziś spotykamy podobne problemy, to nie musimy pytać Sfinksa – wystarczy zajrzeć do Internetu. I wtedy okaże się, że wiele innych osób nurtuje ten sam językowy dylemat. Z błyskawicznie przeprowadzonej ankiety (trudno ocenić jej reprezentatywność – uczestniczyło 17 osób) wynika, że 35% Polaków używa obu słów wymiennie, 25% nazywa kluskami niektóre rodzaje makaronu, 35% co prawda tak nie mówi, ale spotkało się z tym zwyczajem. I tylko 5%, czyli

tylko jeden respondent, nie słyszał nigdy, żeby ktoś mylił kluski z makaronem.

A zatem nadziałem się na kontrę – to nie Marek Bieńczyk należy do mniejszości, lecz ja sam; chyba to ja powinienem się tłumaczyć... Przychodzi mi to jednak z trudem, bo po mojej stronie są nie tylko – jako się rzekło – wspólni przyjaciele, lecz także autorytet współczesnych słowników poprawnej polszczyzny. Trzeba zatem przekroczyć akademicko-inteligencki krąg i zajrzeć do demokratycznej Wikipedii, gdzie hasło „kluska” uzupełnia następujący dopisek: „w niektórych regionach Polski terminem »kluski« określa się również makaron”¹. I tak rozwiewa się tajemnica! *Casus* Marka B. nie jest nawet wyjątkowy, skoro do czynienia mamy z najzwyczajszym regionalizmem. Wiadomo nawet, gdzie makaron nazywa się „kluskami”. Nie trzeba pytać gwaroznawców, wystarczy pozostać na internetowych forach, by z łatwością rozpoznać lokalne odmienności. „Kluski” wyraźnie wypierają „makaron” w centralnej Polsce, na pewno na Mazowszu, więc też w Warszawie; zrozumiałe zatem, że podobnie mówi Grochów. Natomiast zdziwienie, a nawet oburzenie tym zwyczajem manifestują Górnoślązacy. To chyba na tym obszarze Polski zamieszkuje owe 5% niepoinformowanych, czyli jeden respondent, któremu jako katowiczanie gorąco przytakuję.

W krainie klusek

Widać zatem, że Ślązacy mają własną onomastykę mączną. Ale czemu się dziwić? Z czego słynie Śląsk? Co jest jego emblematem, co w powszechnej świadomości uchodzi za „śląskie”? Kiedyś był to Stadion Śląski w Chorzowie (przemianowany na „Narodowy”

¹ Hasło: *Kluska*. [https://pl.wikipedia.org/wiki/Kluski_\(potrawa\)](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kluski_(potrawa)) [dostęp: 10.08.2016].

do dziś boryka się z modernizacją); Warszawa ma most Śląsko-Dąbrowski, ale to śmiałe połączenie. Zostają zatem „kluski śląskie”. Kluska byłaby naszym znakiem rozpoznawczym i kulinarnym emblematem? Stawiam znak zapytania, mając na myśli analogiczne przypadki pierogów ruskich, barszczu ukraińskiego, ryby po grecku czy fasolki po bretońsku, pamiętając, jak te kulinarne skojarzenia zaskakują przywołane nacje. Choćby naszych ukraińskich sąsiadów, którzy każdą wersję zupy ugotowanej na bazie warzyw nazywają „borszczem”, a buraki nie mają z tym nic wspólnego; lepią też rozmaite pierogi, ale dlaczego te z dodatkiem sera uchodzą za „ruskie”? Ślązacy mają podobne rozterki; mocni na kluskowym polu wiedzieć jednak nie mogą, które z nich i dlaczego miałyby reprezentować region. Łatwiej im wskazać „kluski polskie”, zwane też szarymi lub „czornymi”, które, w odróżnieniu od „białych” (przygotowanych z ugotowanych ziemniaków), różnią się domieszką surowych tartych kartofli. Więc czyżby białe były „śląskie”? Trudno mi uwierzyć, bo w moim domu działa się akurat odwrotnie – kluskową biel kojarzono z polskością. A które miał na myśli August Scholtis, Ślązak piszący po niemiecku, kiedy w *Wietrze ze wschodu* przywoływał „polnische Klöße”? Może tym mącznym przysmakiem były sytuujące się poza opozycją, arcyśląskie „gumiklyjzy”, czyli „szklanki”, które gumowatość i szklisty połysk zawdzięczają garści mąki kartoflanej (ale bez jaj!). Na Śląsku jada się także buchty, czyli kluski na parze (pampuchy), a na Śląsku Cieszyńskim, podobnie jak w Czechach, popularny jest knedel (knedlik). Lecz chyba zapomnieliśmy o tym, o co gwałtownie upomina się Stefan Szymutko w pierwszych słowach eseju *Moja babka, mój dziadek, nasza samotność*:

Zaczęło się od pytania skierowanego do matki podczas jednego ze zwykłych obiadów: dlaczego właściwie w tym domu – to już od wielu lat – nie robi się kopytek? Mama przybladła ze zdumie-

nia, gdyż (okazało się) był to ulubiony rodzaj klusek jej dawno zmarłego ojca.

Wyjaśnijmy: kopytek w domu Otkowiczki (mojej babki) nie można porównać do innych – nie tylko dlatego, że przepis na nie zginął już w mrokach niepamięci. Najpierw wyrabiało się ciasto, które później formowało się w długie, dość grube wałki, by następnie skośnie je pokroić. Kopytka były gąbczaste, ale mniej niż tzw. guminkijzy (w tłumaczeniu: gumowe kluski) wyrabiane z ugotowanych, zgniecionych ziemniaków, mąki ziemniaczanej i jajek: kopytka były bardziej kruche. Tak według (ułomnego opisu!) smakowały moje ślaskie, nieproustowskie magdalenki².

Wynokwianie

To zabawne i wzruszające zarazem, że przy ślaskiej magdalence ze Stefanem spotyka się mój ojciec, rodem z Podola, który też uwielbiał kopytka, choć z zasady gardził kluchą. Nie smak ciasta – jak widać – był najważniejszy, lecz słowa, bo ślaskie kluski, tak jak „ciepłe kluski”, wcielały w ojcowskich oczach rozlazłą pocziwość hanysów; zupełnie co innego kopytka (końskie, kozie, a choćby nawet diabelskie), te niezawodnie uwodziły kresową duszę. Takie fochy Szymutko zwykł nazywać „wynokiwaniem”, czyli wydziwianiem. Ale to słowo też pachnie mąką, co przenikliwie wyniuchał Zbigniew Kadłubek:

Miałem zawsze niejasne – choć mocne zaiste – przecucie, że ślaski czasownik „wynokwiać” (bądź „snokwiać”) ma coś wspólnego z jedzeniem dania wyjątkowego. [...] Wydaje mi się, że włoskie *gnocchi* (czyt. njokki) to smaczne kluseczki, które znalazły się w języku południowoniemieckim i w niemczyźnie austriackiej

² S. SZYMUTKO: *Moja babka, mój dziadek, nasza samotność*. W: IDEM: *Nagrobek ciotki Cili*. Katowice 2001, s. 29.

(*die Nocken*) i stąd zapewne w śląszczyźnie. A więc zmysłowe i kulinarne jest pochodzenie słowa „wynokwianie”. (Język śląski jest najbardziej zmysłowy ze wszystkich języków świata!). „Wynokwianie” to pogoń za wyrafinowanymi doznaniem smakowymi, stołowymi rarytasami, ale także z tego powodu marudzenie zwykle przy stole, a więc metaforycznie: szukanie czegoś innego, w ogóle wydziwianie, w ogóle niezgoda na to, co jest. „Wynokwianie” jako szukanie dziury w całym. A wszystko od kluseczek...³.

Wynokwianie Stefana to tekst pożegnalny, a zarazem apologia zmarłego przyjaciela: „Bardzo mnie to boli, ale mówię o kluskach. I myślę o smaku prozy Stefana”. Jeden Ślązak myśli o drugim w bliskości miski, by stąd kopytkiem czy kluseczką *gnocchi* rozstrzygać kwestie estetyczne, a nawet sprawy ostateczne: „To »wynokwianie« Stefana było usilnym poszukiwaniem prawdy, poszukiwaniem Boga, wielką batalią o rzeczywistość rzeczywistą”.

Ale nie wynokwiajmy, nie przesadzajmy z metafizyką, niech nam wystarczy przyziemna geografia, fakt, że między Śląskiem a Italią istnieje kulinarna komunikacja, więcej nawet: jakieś kluskowo-makaronowe braterstwo. Śląsk, nie tylko Górny, ale też Czeski, należy bowiem do powinowatych z Italią krain „mącznych”, do których Mickiewicz zaliczał także Litwę. Jeśli w Rzymie czuł się jak w domu, to nie tylko za sprawą edukacji i religii, ale niezliczonych, zawsze smacznych pierożków, których przepisy kazał zdobywać córce. Nie szło mu co prawda o kluski (raczej o kołduny), ale nie zapominajmy o śląsko-litewskiej wspólnocie kartoflanej, zwłaszcza w czasach nowoczesnych, kiedy na litewskim niebie obok najpiękniejszych w świecie chmur pojawiły się ziemniaczane zeppelin.

³ Z. KADŁUBEK: *Wynokwianie Stefana*. „Rybnik po Godzinach. Tygodnik”, 25.02.2009. Przedrukowany tekst dostępny jest także w śląskiej wersji językowej: *Skond sie wziyno „wynokwianie”?* W: *Słownik ślonski*. Dostępny w Internecie: gryfnie.com/sownik-slonski/wynokwianie [dostęp: 27.09.2016].

Makaron

Skoro jesteśmy blisko Włoch, to spójrzmy na problem z południowej strony, tzn. z perspektywy makaronu. Nazywanie go „kluską” może być gestem odmowy wobec „pańskiego”, a nawet snobistycznego italianizmu. Jeśli „makaron” nie chce komuś przejść przez usta, wtedy zniża mowę do poziomu gwarowej, a nawet plebejskiej „kluski”; może właśnie taki sens miał domniemany lapsus Marka B.? Ludowość i żargonowość warszawskiej Pragi przeciw „światowości” zachodniego brzegu Wisły? Ślęzak to rozumie, bo on też niechętnie mówi o „makaronie”, lecz „po naszymu” (podobnie jak Czesi) – nazywa go nudlami. Z tą różnicą, że tu nikt nie pomyli nudli z kluskami!

Tak czy inaczej nudle „nie są nam dziwne”, dziwimy się raczej polskiemu „makaronowi”, któremu dziwią się też włoscy restauratorzy, słysząc to słowo u polskich turystów. Bo włoskie *macheroni*, od którego pochodzi nasz makaron/makaran, nie jest dla współczesnego Włocha zwyczajnym i jednoznacznym pojęciem (np. nazwą konkretnego dania). To nieco archaiczne i wyraźnie regionalne określenie „ciasta krojonego” odsyła etymologicznie raczej do cięcia i pracy noża (stąd polski „majcher” i „machanie”?) niż do materii ciasta. Dla Polaka natomiast słowo to ma ściśle określone znaczenie: „produkt z ciasta pszennego bez drożdży w różnych kształtach (rurki, nitki, muszelki, krajanka, itp.)”⁴. Jako dziecko zapamiętałem jeszcze inne, równie fascynujące formy – gwiazdki, kokardki, kolanka, świderki, a nawet literki. Kiedy kilka lat później ruszyłem na pierwszą samodzielną wyprawę, to na drogę kupiłem zupę w proszku – rosół z magicznym i niepojętym do dziś „wermiszalem”. Te wszystkie bajeczne formy makaronowe były wyrabiane w PRL-u z tego samego ciasta, więc miały identyczny smak, jeśli nie liczyć słynnej klasyfikacji jakościowo-cenowej (makaron dwu-

⁴ *Słownik wyrazów obcych*. Red. J. TOKARSKI. Warszawa 1980, s. 445.

trzy-, czterojajeczny). Tymczasem w Italii, a raczej w jej regionach, z nazwami makaronowych postaci wiąże się nie tylko forma, ale rodzaj ciasta, receptura, ingredencje, czas gotowania oraz preferowane połączenia kulinarne (z serem, mięsem, warzywami, grzybami itp.). To wszystko czyni z nich częstokroć odrębne potrawy – spaghetti, parpadelle, farfalle, gemelli, creti di galli, coghilie, pansotti itd. Sprowadzenie tych różnaitości do wspólnego miana „makaronu” byłoby dla Włocha pozbawione sensu, może dlatego *maccherone* oznacza dziś także „głuptasa”? Ale to niechlubne skojarzenie ma raczej literackie niż kulinarne rozumienie makaranu/ makaronu, co objaśnia Aleksander Brückner:

Żartobliwie przez Włocha Folenga wprowadzona mowa, mieszająca włoskie pnienie z postaciami łacińskimi, u nas od początku 16 wieku gorliwie uprawiana (*carmen macaronicum* J. Kochanowskiego, Rojzjusza, najsłynniejszy Orzelskiego z r. 1623; zabawka przetrwała do Żałuskiego i Minasowicza)⁵.

Inaczej mówiąc: „pół łaciny, pół polszczyzny”; te stylistyczne „makaronizmy” (niem. *makkaronisch*, fr. *maccaronicque*, z dawnego wł. *macaronea*) oznaczające literacką mieszkankę językową mogły mieć początek w ciasteczkach zwanych „makaronikami”, a na Śląsku „makronami” (sprzedawanymi wyłącznie na odpustach). Nie ma jednak pewności, czy to „słodkie ciasto migdałowe (pieczone z ubitego białka, krojone w wąskie plasterki)”, stanowiące w XIII wieku przysmak śródziemnomorskich biedaków, rzeczywiście dało początek literackiemu wydziwianiu przez mieszanie. Warto dodać, że to, co we Włoszech było ludycznym ekscesem, w Polsce cechowała powaga „stylu szkolnego”, który potem, tj. w XVIII wieku, traktowano z pogardą, bo makaronizowanie stało się synonimem „saskiego zepsucia”.

⁵ A. BRÜCKNER: *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Warszawa 1985, s. 819.

Makaron i kluski, pasta i ciasta

Osobliwość semantyczna polskiego „makaronu” wiąże się z jego szerokim zakresem, któremu nie odpowiada włoskie *maccherone*, a raczej *pasta* (termin przejęty dziś przez świat anglosaski). Pasta to rodzaj, czy szerzej: typ, ciasta, z którego robi się (lepi i gotuje) rozmaite mączne przysmaki; zdaje się, że w staropolszczyźnie podobne znaczenie nadawano właśnie słowu „kluski”. Linde nie miał co do tego wątpliwości: „Makarony, to jest ciasto, abo po naszymu kluski”⁶. Porażająca prostota tej definicji zamyka zatem nasz spór i pozwala pogodzić się śląskiemu synkowi z chłopakiem z Grochowa. Włosi mówią pasta, kulturalni Polacy makaron, Ślązacy nudle, ale dawno, dawno temu, wszystkie wyroby mączne w naszym kraju nazywano kluskami. Kiedy na monarszych dworach, a potem na szlacheckich stołach pojawiły się wyroby włoskie, to te postaci pasty nazwano fantazyjnie „makaronem”, a dla ścisłości – makaronem włoskim. Lecz nadal były to kluski, tyle że w italskim kostiumie językowym; jeśli ten zwyczaj uznamy za szlacheckie fochy, to rację ma lud mazowiecki, dla którego kluski na wieki wieków pozostały kluskami. Natomiast na Śląsku nawet lekcja gramatyki historycznej nie naruszy świętego rozdziału klusek i nudli. Nie znaczy to jednak, że nie można zbliżyć obu biegunów (ulepionych z tej samej mąki). To przecież dokonuje się na naszych oczach, kiedy na półkach sklepowych pośród makaronów układa się kluseczki *gnocchi* (bo wyglądają i smakują podobnie). Pośrednim bytem jawią się także *lasagne* (wł. *lasagne*, czyli polskie łazanki), które nominalnie są makaronem, ale kiedy te prostokątne kawałki ciasta ułożą się, zmiesza i zapiecze z farszem, to wyglądają, a nawet smakują niby przysmażane kluski. A są jeszcze lane kluseczki, których konsystencję w zupie trudno

⁶ S.B. LINDE: *Słownik języka polskiego*. T. 3. Lwów 1857, s. 27.

odróżnić od makaronu. Bo zupa łagodzi nie tylko opozycje, ale też wszelkie konflikty, bo zupa wiele może.

Kochajmy się!

Zupa należy do krainy łagodności i w tym błogosławionym miejscu czuję, że narobiłem wiele zbędnego szumu wokół rondla, za co wreszcie powinienem przeprosić Marka Bieńczyka. Może łatwiej mi wybaczy, jeśli pojmie, że nie o „treść” tu chodzi (bo wszystko tutaj z *Klossa*, czyli „kłosa”), lecz o formę; że zafiksowałem się na kulistym kształcie. I nie jestem w tym zaślepieniu pierwszy ani ostatni (wystarczy wymienić *Metamorfozy koła* Pouleta⁷), a teraz na świadka biorę Gastona Bachelarda i końcowy rozdział jego *Poetyki przestrzeni* (1957). Esej zatytułowany *La phénoménologie du ronde* nie został dotąd przetłumaczony na język polski i chyba nigdy nie był u nas cytowany ani komentowany, choć zdaje się programowym wyznaniem (tu z fenomenologii wyłania się egzystencjalne przesłanie). Autor kontempluje jedną tylko frazę – „Życie jest okrągłe” – która nie jest filozoficzną tezą, aforyzmem, moralną maksymą ani zdroworozsądkową opinią. Raczej przygodną myślą, która zupełnie niezależnie objawiła się rozmaitym myślicielom, takim jak Karl Jaspers, Vincent van Gogh, Joë Bousquet, Jean de La Fontaine. Filozof zanotował: *Jedes Dasein scheint in sich rund* („każdy byt wydaje się w sobie okrągły”), malarz zapisał: „życie jest prawdopodobnie okrągłe”, a podobny koncept zanotował też poeta: „Powiedziano mu, życie jest piękne. Nie! Życie jest okrągłe”. I jeszcze bon mot bajkopisarza: „Orzech sprawia, że jestem dość okrągły”⁸. Ta myśl toczy się przez tekst powtarzana na okrągło

⁷ Por. G. POULET: *Metamorfozy koła*. W: *Metamorfozy czasu*. Szkice krytyczne. Wybór i wstęp J. BŁOŃSKI. Warszawa 1977.

⁸ Por. G. BACHELARD: *La phénoménologie du ronde*. W: IDEM: *La poétique de l'espace*. Paris 1957, s. 257.